

9.2.2016



Uuden 100 000 euron Basque Culinary World Prize -palkinnon julkistus

Baskihallitus ja Basque Culinary Center (Baskimaan kulinari-instituutti) ovat julkistaneet uuden *Basque Culinary World Prize* –palkinnon. Basque Culinary World Prize on arvostettu kansainvälinen huomionosoitus kokeille, jotka omalla poikkeuksellisella gastronomisella työllään osoittavat luovansa positiivista yhteiskunnallista muutosta.

Palkinnon arvo on 100 000€ ja se myönnetään voittajan vetämälle projektille.

Prizen tuomaristossa istuu maailman tunnetuimpia kokkeja, jotka kuuluvat Basque Culinary Center:in kansainväliseen neuvostoon. Heitä ovat mm. Massimo Bottura (Osteria Francescana), Ferran Adrià (El Bulli), Rene Redzepi (Noma), Heston Blumenthal (The Fat Duck) sekä Yukio Hattori. Tulevaisuudessa tuomaristoon valitaan myös arkkitehtuurin, mainosalan sekä yhteiskunnallisten asioiden suuria nimiä.

Gastronomian nobel-palkinnoksi kutsuttu huomionosoitus myönnetään 11.heinäkuuta San Sebastianissa. Kansainvälisiä gastronomian huippuja vilisevä palkintogaala pidetään syyskuussa.

Palkinnon taustaa

Uusi kansainvälisten kokkien sukupolvi on muuttanut koko gastronomisen maailman. He ovat muokanneet omaa elinympäristöään vieden rooliaan samalla keittiön ulkopuolelle. Osa heistä on jopa täysin uudistanut oman ammattinsa yhdistäen aistejaan, taitojaan ja intohimoaan lähestymisessään – tuoden mukaan uudentyyppistä luovuutta ja yhteiskunnallisia ulottuvuuksia.

Kokit ottavat nykypäivänä osaa koko ravintoketjuun; ympäristön puhtaudesta aina terveyteen ja ravintorikkauteen asti. Sellaisiin aihealueisiin, joihin aiemmin liitettiin vain tiede, lääketiede, elintarvikeala sekä maiden hallitukset. Onko kokkien mahdollista osallistua vastuullisuutta ajaviin keskusteluihin, kuten alueiden ympäristökehitykseen tai kulttuurillisiin projekteihin? Pitäisikö kokkien suhtautua intohimoisesti terveyteen tai nälänhätään, joiden kautta herättää yhteiskuntaa planeettamme olemassaolosta?

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt:

Sanna Mämmi, Senior Communications Consultant, Pilgrim Oy

Sanna.mammi@pilgrim.fi

Kisaan voi ilmoittautua osoitteessa:

www.basqueculinaryworldprize.com

####

Basque Culinary Center on maailman johtava gastronomian korkeakoulu, joka sijaitsee Bilbaossa. Oppilaitoksessa opiskelee 355 kansainvälistä opiskelijaa. Opiskelijat saavat alemman tai ylemmän korkeakoulututkinnon. Luennoitsijoina ja opettajina koulussa ovat koulun maailmankuulut kansainvälisen neuvoston jäsenet sekä koulun oma arvostettu opettajakunta.

